

SVERIGES HUNGRIGASTE MATTIDNING

gourmet

NR 1 2026 • 89 KR • NOK 99 • DKK 99 • € 10,30

**ESSE - KÖPENHAMNS
NYA KROGFAVORIT**

**MATMAGI PÅ
MAURITIUS**

**BRÖDERNA
FRÅN BAROLO**

**THE FONTENAY
HETAST I HAMBURG**

**FOKUS:
MOUSSERANDE
VINER**

28 *bästa
tipsen*

TEMA: NORDNORGE

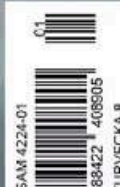
**LÄCKERT PÅ
LOFOTEN**

**FÄRÖARNAS
FINASTE**

SÖT LYX
*Nougatbiskvier
Prinsessbakelse med
hjortronsylt*

SWISHA 499KR
TILL 1232909828
FÅ 5 NR AV GOURMET

TID FÖR FEST







MATLYX PÅ LOFOTEN

*En trestjärnig krog som flyttar till en avlägsen fiskeby för en weekend.
Så var fallet när Nordens mest exklusiva popup gick av stapeln i
Nusfjord på Lofoten. Anna Norström var på plats och åt sjöborre med
den norska finanseliten, oftast med lusekofthan på.*

TEXT ANNA NORSTRÖM FOTO JOEL HYPPÖNEN



På vinden till den gamla lanthandeln, som fortfarande är i bruk, låg den gamle ägaren herr Dahls kontor.



Renate Johansen, informellt drottning av Nusfjord, är uppvuxen i den lilla byn med nio invånare.

Propellerplanet skuttar fram i halva loopar. Sträckan mellan Bodø och Leksnes är verkligen inget för den flygräddade. Himlen utanför är så azurblå att den nästan känns färgkodad, och när jag tittar ner breder sig norra Norges karga landskap ut: berg, dalar, hav och skärgård.

Flygvärden greppar mikrofonen och brister ut i sång och sjunger för full hals en Nordlands vise, en hyllning till "världens vackraste" plats. Upptakten ger en ingivelse om att den här resan ska komma att bli något utöver det vanliga.

Och, visst är det hänförande vackert på marken. Först: Som att färdas igenom vykortsmotiv (under en tid då man fortfarande skickade kort) med skinande sol som skvätter över bergstopparna. Tre sekunder senare: Grå himmel, åska, snålåst.

1 minut senare: Sol igen!

Jag tittar ner i telefonen en stund och när jag för upp blicken: Regn.

En sak är säker, det gäller att packa bra funktionskläder. För vädret bjuder på fyra olika säsonger under en timme. Slutdestinationen stavas Nusfjord, Lofotens bäst bevarade fiskeby som fortfarande andas sitt värv samtidigt som orten svidat om till att bli en resort.

– Mest känt för att Chris Hemsworth har simmat halvnaken här, skrattar platschefen Renate Johansen och berättar om inspelningen av äventyrsdrivna tv-serien Limitless, där skådisen

dyker i det iskalla vattnet.

Hollywoodkändisar i all ära, nu är det här som en av årets största snackisar inom den norska finkrogssfären ska äga rum, över ett veckoslut.

Landets nyaste trestjärniga krog, Re-naa från Stavanger, som tilldelades toppbetyget av Guide Michelin 2024 har tillfälligt flyttat hela sin verksamhet hit från södra delarna av landet – 1999 kilometer norröver.

Krögarparet Sven Erik och Torill Renaa har tagit med sig porslin, glas, råvaror och 21 personer ur personalstyrkan hemifrån, plus sina två döttrar.

– Vi tyckte det var helt 'galskap' när vi fick frågan, säger Torill Renaa. Något liknande har vi aldrig gjort men vi har fått förfrågningar förut. Den här gången stämde det med platsen, och ljuset i Lofoten är helt magiskt. Vi ville att alla våra kollegor skulle få uppleva Lofoten, så på den vägen är det. Men det har varit VM i logistik.

En popup av den här kalibern är ovanlig och prislappen på 62 000 norska kronor sticker ut, så pass mycket att Finansavisen skrev en artikel – och efter publicering sålde de cirka femtio midagsbiljetterna helt slut på ett dygn.

– Responsen var överväldigande, säger Caroline Krefting.

Hennes pappa Carl Erik köpte fiskebyn 2017 och tillsammans har de haft som ambition att skapa en hållbar destination som

Oriana lockar Lofotenbor att köra i
fyra timmar, bara för en pizza.





Torill och Sven Erik Renaa från Stavangers nya trestjärniga krog.



Marul från Ramstad med kycklingsmör och tryffel såsas vid bordet.

» VI TYCKTE DET VAR HELT 'GALSKAP' NÄR VI FICK FRÅGAN. «

lever året om. Lofoten har årligen cirka 1 miljon besökare men de allra flesta reser hit under högsäsong på sommaren. Turismen består till största del av med busslaster och båtturer. Få aktörer har innan Kreftings vågat satsa på premiumsegmentet och matutbudet har varit rätt så ... enkelt.

Nu, med Nusfjord som inkörsport, finns ett möjligt lockbete för foodisarna att hitta hit.

Faktum är att att skrei-torsken, som är så populär för krogkök att jobba med i säsong, varit oerhört viktig för byn och det finns spår av fisket ända tillbaka till år 900.

Skreien simmar ner hit från Barents Hav mellan januari och april för att hitta "en flickvän", som fiskaren Svein Kristiansen uttrycker det. De i sin tur gillar vattnet här för att det är en perfekt temperatur att yngla av sig.

Under sin storhetstid som fiskeby kunde 600 000 fiskar hänga på tork samtidigt. Då, under tidigt 1900-tal, var Nusfjord hem åt minst 1500 fiskare. De bodde i fiskebodas, så kallade rorbu, som numer är konverterade till hotellrum. Jag checkar in i nummer 24 (totalt finns 58 stycken), en rödmålad trästuga uppalad invid storbryggan, och slänger mig i sängen. Taket ovanför utgörs av

insidan på ett båtskrov.

Byn är slående pittoresk, en av få som bevarats i sin ursprungliga stil. I den gamla lanthandeln är det som att tiden stått still: den inrymmer visserligen numer ett kafé men möbler och inredning vittnar om tidens tand, som den gamla handmålade affischen med texten: "Vhem skal henges når fisken försvinner?".

Bageriet som uppfördes i slutet på 1800-talet var igenbommat när familjen Krefting kom hit men nu bakas det här i allra högsta grad, Renates syster Veronica driver det numer. I hennes bakugn från 1877 bakas kanelbullar som är två handflator stora. Det finns även ett urgammalt rökeri som än är i bruk och en del av de gamla yrkesfiskarna som slutade för femton år sedan blev kvar, som Svein-Roar Petterson som tar med gäster ut på fisketurer tillsammans med Svein Kristiansen, som varit valfångare på 1970-talet och drar oneliners på nordnorska. Inte alltid helt lätta att förstå.

Men napp blir det. Det står klart när vi drar ut med Nusfjords båt Elltor från 1961 för att fiska på lina. Vi spejar efter späckhugare efter att Svein berättat att han till och med sett några inne i fjärden nära kajen nyligen, och för tre veckor sedan såg han en knölval. Vi får nöja oss med ett par havsörnar vars breda vingar

Handfångad pilgrimsmussla från Nordland
med röd misovinäggrett, fikonblad och pistage
från middag med delbara rätter, family style.





En hajk till Mellompannan kräver sin baddräkt.



Far och dotter, tillika Nusfjords ägare, Caroline och Carl Erik Krefting.

» JAG RESEARCHADE REN OCH HÄLSOSAM MAT MEN INGEN PRATADE OM TÅNG. «

majestätiskt seglar med vinden.

Är det fint väder gör duon fem till tio turer i veckan.

– Ombord har vi haft folk från Abu Dhabi som aldrig ens någon-sin sett havet, säger Svein-Roar.

Det är något visst med Norska havet. Hem åt världens bästa sjömat, slår Angelita Eriksen fast. Hon är fiskardottern från grannbyn Napp som utbildade sig till fysioterapeut för att sedan, precis som pappa, landa tillbaka i ett maritimt jobb.

– Jag researchade ren och hälsosam mat men ingen pratade om tång, berättar Angelita.

Samtidigt sägs det finnas minst 12 000 olika tångarter i världen och 500 i Norge. Det är supermat som är rik på vitaminer, jod och antioxidanter.

– Här finns en av världens starkaste tidvattenströmmar. Temperaturen är perfekt för fisk och tång, varma och kalla strömmar blandas utanför Lofoten och det är rent vatten som flyter fort.

– Vänta medan jag drar på mig vad vi här kallar 'Lofoten bikini', skrattar Angelita och trär på sig sin våtdräkt. Den här känslan innan jag kliver i havet slår ingenting annat. Det liksom bara pum-

par endorfiner som på en superatlet.

Tillsammans med Tamara Singer driver hon företaget Lofoten Seaweed som sourcar tång.

– Pappa undrade vad fan vi gjorde ute på sjön. Han trodde länge att vi tappat det helt, galna kvinnor! För honom som varit yrkesfiskare hela livet var det världsfrånvänt att hålla på med tång, det hade han och alla de andra gubbarna gjort. Dessutom är fiskaryrket väldigt mansdominerat och många av dem skakade på huvudet åt oss i början, men sedan mjuknade de i fiskelaget och sa att 'ni är något på spåren, hur kan vi hjälpa er'?

Lofoten Seaweed har en egen produktlinje med exempelvis olika tångsalt, pasta och choklad med tång samt hudvård. Mest känd av cirka tio sorter som de jobbar med är deras tryffeltång, den bär alltså en smakbild som liknar vit tryffel. Några av Nordens mest kända finkrogar som Mathias Dahlgrens Seafood Gastro i Stockholm, Maaemo i Oslo och Noma i Köpenhamn står på kundlistan.

För sjömatinriktade Re-naa har tången en naturlig plats i köket.

Ett smör som inte lämnar någon
oberörd att bre på Re-naas surdegs-
bröd på emmer, utvecklat av deras
bagarmästare Nikolai Meling.





Fiskarlegenden Svein Kristiansen.



Vågspel sett från Elltor.

Signaturrätt från Re-naa. Bläckfisk från Skagerak formad som tagliatelle, en hommage till Sven Eriks italienska pappa, med fermenterad citron och svart vitlök.



» JAG KÄNDE
MIG HEMMA, PÅ
SARDINIEN ÄR
JAG UPPVUXEN
I EN BY MED 900
PERSONER OCH
ÄNNU FLER FÅR. «



Tångdykerskorna Angelita Eriksen och Tamara Singer.

» VÄNTA MEDAN JAG DRAR PÅ MIG VAD VI HÄR KALLAR 'LOFOTEN BIKINI' «

– Det är en spännande produkt. Vi älskar Lofoten Seaweed för att de levererar kvalitativ tång som är både hållbar och utsökt, säger Sven Erik Renaa.

Efter att ha lämnat tångdykerskorna ses vi i köket på Nusfjords restaurang Karoline som för helgen fått en uppskriven status som hem åt den ambulerande stjärnkrogen. Re-naa öppnade i Stavanger 2009 efter att Sven Erik lämnat en karriär på toppkrogar och åtta år som coach för det norska laget i matlagningstävlingen Bocuse d'Or.

Stället är litet, med 21 sittplatser, men detaljrikedomen är stor kring råvarorna. Till Nusfjord har man tagit med sådant som inte Svein och Svein-Roar kan ordna från havet utanför dörren. Så som Re-naas smör, värt en helt egen historia i sig. Det tar Sven Erik sju timmars resa hemifrån för att personligen hämta upp batcher från producenten Anne Lise på Fagerdalen Støl där man gjort smör i många generationer. Det görs på gammalt vis med färsk råmjölk med långsam kärntid och smakar fjällkultur.

– Nej, du får inte hennes nummer. Hon levererar bara till mig! skrattar Sven Erik.

Det är inte första gången någon blivit besatt av Anne Lises smör. Men hennes småskaliga produktion är öronmärkt till Re-naa och den norska kandidaten som tävlar i Bocuse d'Or.

Tanken är att service och leverans i Lofoten ska hålla lika hög klass som hemma. Första kvällen inleddes med en "family style" middag med delbara rätter. Borden fylls med fat av färskost från Lofotens gårdsysteri med fermenterade grönsaker, oeuf mayonnaise med kaviar, ostron Rockefeller, tartar på ren, handfångade kammusslor från Nordland, kungskrabba från Finnmark och sedan, till dessert, en baskisk ostkaka som hade brädat konditorer i San Sebastián vid ett blindtest.

Dagen därpå är det sommar ute, och det håller i sig i flera timmar.

– Du får inte tro att det är så här jämt, säger Renate och löper upp till receptionen för att checka in några nya gäster.

Utanför Nusfjords pizzeria Oriana Kro sitter pizzaiolon Eleonora Fois och kisar mot solen. Hon kommer ursprungligen från Sardinien men hade för tre år sedan börjat på en position som pastamakare i Bergen, när hon kom hit för att hälsa på vänner som jobbade på restaurang Karoline.

– Jag blev fullständigt förälskad i platsen. Jag hade lämnat Rom för Bergen som jag ändå tyckte var för stort. Men här var det tyst, landskapet var obeskrivligt vackert och byn var liten nog. Jag kände mig hemma, på Sardinien är jag uppvuxen i en by med 900 personer och ännu fler får.